

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Beignet de kibinago, chutney de pastèque,
mousse d'edamame

Appetizer

*Kibinago fritter with watermelon chutney
and edamame mousse*

Le rouleau d'anguille et de foie gras, purée d'aubergine,
condiment d'herbes et de piment shishi-togarashi

*Eel and foie gras roll with aubergine purée and
a herb and shishi-togarashi pepper condiment*

Le bar de ligne vapeur, caviar de truite de rivière, sauce vermouth
risotto à la boutargue et à l'aosanori, bonbon de calamar et de petit chou,

*Steamed sea bass with brook trout caviar,
bottarga and aosanori risotto, a squid and chou bonbon
and vermouth sauce*

Le selle d'agneau rôtie, croque-monsieur à la basquaise

Roast saddle of lamb with croque-monsieur à la Basquaise

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic

Melon and almond calisson with a lime and basil sorbet

Les mignardises

Mignardises

10,000

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

L'émietté de tourteau, pamplemousse rose, sauce à l'avocat parfumée combava

*Crab salad with pink grapefruit mousse
and avocado sauce with kaffir lime*

Le foie gras de caard poêlé, salade de chou blanc, émulsion au saké

Pan-fried duck foie gras with a white cabbage chiffonnade and sake emulsion

Le filet de rouget poêlé, saucisson de langoustine et de palourdes asari,
purée d'aubergine, tomate, jus au vinaigre balsamique

*Pan-fried fillet of itoyori threadfin bream with aubergine purée,
langoustine and asari clam sausage, and tomato condiment*

L'entrecôte de boeuf, pommes dauphines à l'estragon, sauce zingara

Roast beef rib-eye with pommes dauphines with tarragon, and zingara sauce

L'avant-dessert

Pre-dessert

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic

Melon and almond calisson with a lime and basil sorbet

Les mignardises

Mignardises

15,000

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*

Le Menu Haeberlin

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)

*Lobster tartare with a caviar
and mascarpone gateau*

Le ragout de foie gras et d'ormeaux au chou frisé
jus au corail

Foie gras and ormer ragout with ormer coral jus

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses
et croûton d'anguille laquée, sauce aux herbes
*Pan-fried fillet of arctic char with a crayfish Maultasche,
eel crouton and herb sauce*

Le jarret de veau braisé carottes glacées
spaghettis au ragoût de ris de veau et truffes
*Braised veal shank with glazed carrots and
spaghetti turban with truffle*

La pêche "Haeberlin"
Peach Haeberlin

Le noyau de chocolat
Chocolate "peach stone"

Les mignardises
Mignardises

20,000

Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*

Le Menu

Menu carte blanche
Carte blanche menu

Réservation nécessaire
Reservation required

25,000

Veillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Tax 8% , Service 13% non compris *Tax 8%, Service charge 13% not included*